

# „ROSTBEEF“ VOM HIRSCH MIT TOPINAMBUR

## Zutaten

### „Hirsch-Roastbeef“

400 g ausgelöster Hirschrücken  
ohne Silberhaut

Salz

Pfeffer

1 TL gestoßene Wacholderbeeren

1 TL gerebelter Thymian

Fett zum Braten

### Topinambur-Schaum

20 g Zwiebel

150 g Topinamburen

1 EL Nussöl

30 ml Weißwein

250 ml Gemüsesfond (s. S. 128)

80 ml Obers

Salz

Pfeffer

evtl. 3 Tropfen Trüffelöl

### Zimtbrot

4 dünne Scheiben Schwarzbrot

Butter zum Bestreichen

Staubzucker und Zimt zum

Bestreuen

### Garnitur

marinierter Blattsalat

Affila-Kresse

Topinambur-Chips

geröstete Topinambur-Würfel

Wildjus (s. S. 129)

## Zubereitung

Hirschrücken mit Salz, Pfeffer, Wacholder und Thymian würzen. In einer heißen Pfanne mit wenig Fett auf allen Seiten anbraten und in der Pfanne ca. 10 Minuten im Ofen bei 160 °C 4D Heißluft garen (50 °C Kerntemperatur). In Frischhaltefolie wickeln, zur Seite stellen.

Zwiebel würfelig schneiden, Topinamburen in Stücke schneiden. Zusammen ohne Farbe in Nussöl anschwitzen. Mit Wein ablöschen, Fond dazugeben und kochen, bis die Topinamburen weich sind. Obers beifügen und noch einmal kurz aufkochen. Mixen und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und evtl. Trüffel-Öl abschmecken. Auskühlen lassen. In eine Isi-Flasche (500 ml) füllen, Flasche verschließen und „auf den Kopf stellen“. Mit Kapsel von unten aufschäumen, dabei kräftig schütteln.

Brotscheiben dünn mit Butter bestreichen und im Ofen bei 180 °C 4D Heißluft ca. 8 Minuten knusprig toasten. Herausnehmen und noch heiß auf jeder Seite mit Staubzucker und ein wenig Zimt bestreuen.

Hirschrücken in dünne Scheiben schneiden und auf Tellern verteilen, Blattsalat darauflegen, Topinambur-Schaum auf die Teller spritzen und mit Brot, Kresse, Topinambur-Würfeln und -Chips sowie Wildjus garnieren.

## Tipp

Lässt sich perfekt mit schwarzer Trüffel kombinieren: Topinambur-Schaum kräftiger mit Trüffel-Öl oder -Paste abschmecken, schwarze Trüffel über den Teller hobeln.